

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kolang kaling adalah produk olahan yang berasal dari pohon aren (*Arenga pinnata*). Kolang kaling diperoleh dari buah aren setengah matang dengan cara membakar atau merebus. Buah aren yang diolah tidak boleh terlalu tua, karena akan mempengaruhi mutu dari kolang kaling yang dihasilkan. Buah yang semakin tua, jika diolah maka teksturnya semakin keras dan apabila terlalu muda maka teksturnya akan semakin lunak sehingga sulit untuk diolah lebih lanjut. Cara untuk memperpanjang masa simpan kolang-kaling adalah mengolahnya dengan berbagai cara, salah satunya dengan membuat manisan.

Manisan merupakan salah satu jenis makanan ringan yang biasanya menggunakan gula pasir sebagai bahan pemanisnya. Manisan dapat digunakan sebagai metode pengawetan untuk produk buah-buahan karena dalam proses pembuatannya dilakukan dengan cara merendam dan memanaskan buah dalam larutan gula. Gula digunakan sebagai pengawet alami bagi produk makanan karena dapat menghambat pertumbuhan dari bakteri. Gula apabila ditambahkan kedalam bahan pangan mengakibatkan aktivitas air (*Activity Water*) dari bahan pangan tersebut akan berkurang atau menurun sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba (Gianty dan Herly, 2011). Oleh karena itu pengolahan buah menjadi manisan dilakukan untuk memperpanjang masa simpannya. Namun, pada produksi manisan kolang-kaling saat ini masih menggunakan pewarna sintetik dengan kadar yang digunakan masih cukup tinggi. Hal ini dikarenakan kurangnya pengawasan dari pemerintah sehingga banyak masyarakat yang menggunakan pewarna sintetik dengan kadar yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan. Berbagai jenis

pangan dan minuman yang beredar di Indonesia, baik secara sengaja maupun tidak sengaja telah diwarnai dengan pewarna tekstil atau pewarna yang bukan *food grade*, yang tidak diijinkan digunakan dalam bahan pangan (Cahyadi, 2009).

Pemerintah sendiri telah menetapkan peraturan mengenai penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP), masih ditemukan produsen yang menggunakan BTP yang dilarang yang dapat membahayakan kesehatan manusia, hasil uji BPOM yang dilakukan di 18 provinsi tahun 2008 diantaranya Jakarta, Surabaya, Semarang, Bandar Lampung, Denpasar, dan Padang terhadap 861 makanan menunjukkan bahwa 39,910% (dari 344 contoh) tidak memenuhi syarat keamanan pangan. Dari total sampel tersebut, 10,410% mengandung pewarna yang dilarang, yakni *rhodamin B*, *methanil yellow*, dan *amaranth* (Nurdwiyanti, 2008). Bertolak dari persoalan tersebut perlu adanya perhatian untuk mengembangkan pewarna alami dari berbagai sumber komoditi hortikultura sehingga dapat digunakan masyarakat secara luas. Bunga mawar dan buah naga ini memiliki pigmen antosianin yang dimana pigmen antosianin ini bersifat sebagai antioksidan serta berpotensi mengurangi resiko penyakit jantung, obstruksi saluran kemih, kanker, hiperlipidemia, dan penyakit kronis lainnya seperti penyakit diabetes dan stroke (Garz'on dkk, 2009).

Penggunaan sumber pigmen dari mawar dan buah naga saat ini mulai banyak diaplikasikan sebagai pewarna pada makanan, dikarenakan sumber pigmen ini memiliki senyawa fungsional seperti flavonoid, betasianin, eugenol, dan vitamin C. Pangan fungsional sendiri merupakan pangan yang karena kandungan senyawa bioaktifnya dapat memberikan manfaat kesehatan, di luar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya. Hal ini melatarbelakangi peneliti

untuk mengaplikasikan pewarna alami dari ekstrak mawar (*Rosa damascena* Mill.) dan buah naga (*Hyclocereus costaricensis*) yang digunakan dalam pembuatan manisan kolang-kaling dapat menggantikan posisi pewarna sintetik lazim digunakan oleh masyarakat. Hal ini disebabkan pewarna sintetik ini biasanya diolah dari hasil sintesis kimiawi dan tidak memberikan dampak positif bagi kesehatan. Sehingga, dilakukan penelitian menggunakan ekstrak bunga mawar (*Rosa damascena* Mill.), buah naga dan kulitnya (*Hyclocereus costaricensis*) serta lama perendaman yaitu 24 jam dan 36 jam. Oleh karena itu, penulis mengangkat penelitian ini dengan judul “Kajian Sumber Pewarna Alami dari Ekstrak Pigmen dan Lama Perendamannya terhadap Mutu Manisan Kolang-Kaling”. Hal tersebut diharapkan mampu memperbaiki mutu manisan kolang-kaling.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh sumber pigmen terhadap mutu manisan kolang-kaling.
2. Mengetahui pengaruh lama perendaman ekstrak pigmen terhadap mutu manisan kolang-kaling.

1.3 Hipotesa

Hipotesa dari penelitian ini adalah:

1. Adanya pengaruh sumber pigmen terhadap mutu manisan kolang-kaling.
2. Adanya pengaruh lama perendaman ekstrak pigmen terhadap mutu manisan kolang-kaling.